

GOMASOL SEDA

Asociación de goma arábica y manoproteínas.

Mejora excepcional de la percepción gustativa antes del embotellado.

CARACTERÍSTICAS

Gomasol SEDA es una asociación de polisacáridos vegetales (goma arábica) y manoproteínas de levadura capaz de conferir especial estructura a los vinos antes del embotellado. Atenúa y modula la astringencia tánica además de ayudar a la estabilidad cristalina y coloidal de los vinos.

Gomasol SEDA se prepara a partir de goma arábica de primera calidad y manoproteínas seleccionadas. Presenta un índice de colmatación bajo.

APLICACIÓN

Utilizada en vinos tintos, rosados o blancos consigue mejorar la untuosidad y redondez en boca.

Protección de la materia colorante.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- » Contribuye a las características sensoriales del vino, aportando densidad, sensación untuosa y cuerpo.
- » Pule los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia excesiva, tanto procedente de uva como de madera.
- » Acción inmediata sobre la sensación de volumen en boca.
- » No aporta ningún registro aromático adicional al vino.

COMPOSICIÓN

Goma arábica seleccionada (E-414) y manoproteína purificada, extraída térmicamente de cortezas de levadura seleccionada (*Saccharomyces cerevisiae*)

DOSIS

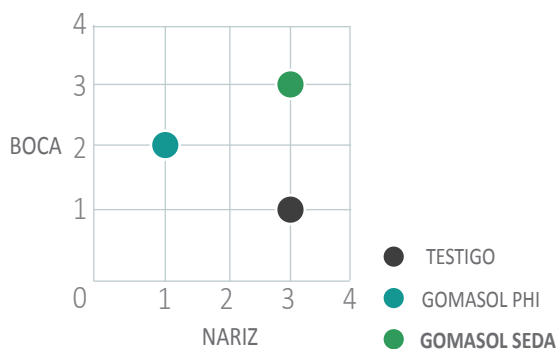
Gomasol SEDA 100-300 ml/hl

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues la efectividad de la dosis depende de las características de cada vino.

MODO DE EMPLEO

Gomasol SEDA se incorpora horas antes del embotellado. Se recomienda diluir previamente en vino e introducir progresivamente a lo largo del remontado, asegurando una distribución homogénea.

Aplicar sobre vino clarificado y filtrado, inmediatamente antes del embotellado. Por las características intrínsecas de este formulado, la adición puede hacerse antes o después de la última filtración.



Estudio organoléptico tras los diferentes tratamientos con gomas arábicas a 200 ml/ HL, tinto joven 2014 (Tempranillo)

ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente viscoso de color amarillo ámbar.

PRESENTACIÓN

Envase de 11, 23 y 1.100 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Goma arábica [% (p/v)]	20
Densidad [g/cm ³]	1,06-1,08
pH	3,7-4,1
SO ₂ Total [ppm]	2000-4000
Residuo seco [% (p/p)]	> 17
Cenizas (%) *	< 4
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Nitrógeno total (%) *	0,1 – 0,2
Almidón y dextrina *	Pasa test
Tanino *	Pasa test
Salmonella [UFC/g] *	Ausencia
E. coli [UFC/g] *	Ausencia
Productos de hidrólisis (manosa, xilosa, ac. Galacturónico) *	Ausencia

* Valor referido a materia seca

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.